



1522

PHILIPPONNAT

CHAMPAGNE

ROYALE RÉSERVE ROSÉ

L'intensité, la fraîcheur et l'élégance du Champagne rosé, dans le respect du style Philipponnat



Une confiance

Le vin rouge de Champagne entrant dans l'élaboration de la cuvée Royale Réserve Rosé est élaboré à partir de raisins des terroirs de Mareuil-sur-Ay, l'un des crus historiques de la famille Philipponnat et village où la Maison est aujourd'hui implantée.

Le mot du Chef de Cave

Cette cuvée est caractérisée par son bouquet fin où les notes fruitées se révèlent complexes. En bouche l'attaque est précise et les notes de fruits mettent en valeur des touches épicées.

L'ÉLABORATION

ASSEMBLAGE

75% de Pinot Noir, 20% de Chardonnay, 5% de Pinot Meunier. Première presse de raisins du cœur de la Champagne, dont une majorité de Grands et Premiers Crus. Vins de réserve (25 à 30% de l'assemblage) gérés en solera et élevés sous bois pour incorporer de vieux vins sans perdre la fraîcheur.

VINIFICATION

Vinification traditionnelle évitant toute oxydation prématurée. Fermentation malolactique et passage en fûts d'une partie des vins pour permettre aux arômes de gagner en complexité. Le vin rouge tranquille de Pinot Noir de Mareuil-sur-Ay et Riceys est obtenu par macération et incorporé à hauteur de 7 à 8% pour obtenir un rosé délicatement coloré, au goût fruité bien affirmé. Dosage brut modéré (9 g/l) pour maintenir l'équilibre entre fraîcheur, fruité et vinosité, sans masquer le caractère du vin et sa pureté.

VIEILLISSEMENT

Vieillissement sur lies dans les caves de la Maison à température constante de 12°C durant trois ans, bien plus longtemps que le minimum légal de quinze mois.

LA DÉGUSTATION

À L'ŒIL

Robe rose saumon, évoluant vers des reflets cuivrés. Mousse fine, crémeuse et persistante.

AU NEZ

Premier nez de fruits rouges, avec des notes de cerises et de fraises des bois. Avec le temps apparaissent des notes d'agrumes et écorce de pamplemousse.

EN BOUCHE

Attaque élégante et pure. Bouche pleine et ample, portée par une bonne acidité et une légère astringence qui fait ressortir le fruit.

À TABLE

ACCORDS

En apéritif, servi frais mais non glacé (9°C). Pour sublimer les poissons et viandes fumés (jambon, bacon) ou les viandes roses (veau, agneau). Pour magnifier les desserts à bases de baies rouges, servies seules ou en soupe.

CONSERVATION

À apprécier pleinement lorsque sa jeunesse exalte tout son fruité. La qualité de l'assemblage de la cuvée Royale Réserve Rosé lui permet de vieillir noblement quelques années.

www.philipponnat.com